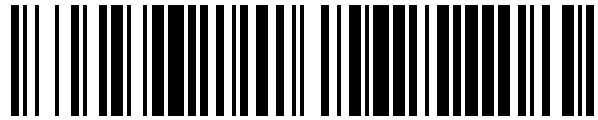


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 276 204**

21 Número de solicitud: 202130569

51 Int. Cl.:

A23L 19/00 (2006.01)
A23L 11/00 (2011.01)
A23L 21/12 (2006.01)
A23L 25/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.03.2021

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.08.2021

71 Solicitantes:

PÉREZ BATALLER, Javier (50.0%)
Calle Manzanares Nº 4
28005 Madrid (Madrid) ES y
MARHUET CHAPA, Roberto (50.0%)

72 Inventor/es:

PÉREZ BATALLER, Javier y
MARHUET CHAPA, Roberto

74 Agente/Representante:

HERNÁNDEZ GARCÍA, Rosa Elena

54 Título: **Crema untable de base vegetal**

ES 1 276 204 U

DESCRIPCIÓN

CREMA UNTABLE DE BASE VEGETAL

5

OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal y como el título de la presente memoria descriptiva establece, es una crema untable de base vegetal, que mezcla de forma estable y homogénea cinco familias de alimentos esenciales en nuestro día a día, como son las frutas, verduras y hortalizas, frutos secos, legumbres y semillas. Al tratarse de una crema de agradable dosificación e ingesta se abarca la mayor cantidad de población, desde niños a gente mayor. La mezcla consiste en como mínimo dos ingredientes de cualquiera de las cinco familias de alimentos ya mencionadas. Se trata de una innovación que dentro de las técnicas actuales aporta ventajas desconocidas hasta ahora.

15

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención pertenece al sector de la alimentación, y más concretamente al de cremas untables.

20

La presente invención se refiere a una crema untable de base vegetal, que permite acceder a la ingesta de fruta, verduras y hortalizas, frutos secos, legumbres y semillas a prácticamente toda la población que por su difícil ingesta, de otra forma no podrían hacerlo.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen cremas untables, hasta la fecha, ninguna de estas cremas untables tiene los valores nutricionales adecuados para un consumo diario, debido a exceso de grasas menos saludables o por la cantidad de azúcares añadidos perjudiciales para la salud.

30

Por lo que al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna que presente características técnicas estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta la que aquí se reivindica.

35

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5 Por lo tanto, la presente invención consiste en una crema untable de base vegetal, que cuenta con al menos dos ingredientes pertenecientes a cualquiera de los cinco grupos de ingredientes principales; fruta y/o frutos, verduras y/u hortalizas, frutos secos, legumbres, y semillas.

10 Para realizar la crema untable de base vegetal, se puede utilizar cualquier fruta, fruto, verdura u hortaliza que se encuentre en la naturaleza. De igual forma pasa con los frutos secos, legumbres y semillas, se puede utilizar cualquiera de ellos que se encuentren en la naturaleza los cuales puedan ser transformados a una pasta de diferentes granulometrías de refinado.

15 Por lo tanto la crema untable de base vegetal es una mezcla de al menos dos ingredientes pertenecientes a cualquiera de las cinco familias descritas anteriormente; fruta y/o frutos, verduras y/u hortalizas, frutos secos, legumbres, y semillas

20 0-90% Frutas y/o frutos
0-90% Verduras y/u hortalizas
0-50% Pasta de frutos secos
0-50% Pasta de semillas
0-50% Pasta de legumbres
0-10% Polvo de especias o plantas aromáticas.
25 0,01-5% Emulsionante
0-2% Cloruro de sodio (sal)
0-25% Agua

30 El componente de frutas, frutos, verduras y hortalizas componen entre el 0% y el 90% de la mezcla final y de forma preferida pero no limitativa en formato mermelada, También con todo tipo de frutas, frutos, verduras y hortalizas que puedan ser frescas o naturales, desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

35 Estas frutas, frutos, verduras y hortalizas en forma de mermelada, pueden ser frescos o congelados, dependiendo de la temporada, cuya composición puede variar en

proporciones diferentes de frutas, frutos, verduras y hortalizas naturales desde el 50% al 90%, con cualquier tipo de carbohidratos añadidos desde el 5%-45% siendo de forma preferida la isomaltulosa, por las propiedades específicas necesarias para la crema untada de base vegetal. También la mermelada ha de contener entre 0,5% y 5% de pectina y/o Agar-Agar junto con ácido cítrico entre 0,5% y 5%, con una concentración de azúcares finales máximo de entre 20° y 65° BRIX.

Opcionalmente los componentes de frutas, frutos, verduras y hortalizas que se componen entre el 0% y el 90% de la mezcla final, pueden ser incorporados en forma natural o fresca sin necesidad de un procesamiento previo.

Aunque también cuando nos referimos a los componentes de frutas, frutos, verduras y hortalizas que componen entre el 0% y el 90% de la mezcla final, de forma complementaria pueden ser incorporados en forma de pastas y/o cremas, o en formato líquido o semilíquido, realizadas con todo tipo de frutas, frutos, verduras y hortalizas desecadas que existan en el mercado.

Como alternativa los componentes de frutas, frutos, verduras y hortalizas que se componen entre el 0% y el 90% de la mezcla final, pueden ser incorporados en forma de polvo cuya granulometría puede variar, así como con todo tipo de deshidratadas o liofilizadas de frutas, frutos, verduras y hortalizas que existan en el mercado.

Así pues aunque los componentes de frutas, frutos, verduras y hortalizas sean utilizados de forma preferida en forma de mermelada con las condiciones explicadas anteriormente, también podrán ser incorporados en forma de pastas y/o cremas, en formato líquido o semilíquido y en polvo con las características explicadas anteriormente.

El componente de frutos secos compone entre el 0% y el 50% de la mezcla y consiste en una pasta homogénea pura consistente en 100% de fruto seco, preferiblemente sin la adición de otro aceite vegetal.

Así mismo el componente de legumbres compone entre el 0% y el 50% de la mezcla y consiste en una pasta homogénea pura consistente en 100% de legumbre, preferiblemente sin la adición de otro aceite vegetal.

Y de igual forma el componente de semillas compone entre el 0% y el 50% de la mezcla y consiste en una pasta homogénea pura consistente en 100% de la semilla, preferiblemente sin la adición de otro aceite vegetal.

5

El componente de polvo de especias o plantas aromáticas compone entre el 0% y el 10% de la mezcla, se añade en forma de polvo o infusionadas. Pudiendo utilizarlas en fresco, secas o liofilizadas.

10 La mezcla se compone de entre el 0,01% y el 5% de cualquier tipo de emulsionante, preferiblemente de emulsionantes naturales, permitiendo a la mezcla que sea homogénea de forma estable y perdure de la misma forma con el paso del tiempo.

15 La crema untable de base vegetal se compone de entre 0% y 25% de agua permitiendo una mezcla homogénea y una agradable dosificación del propio producto.

La mezcla contiene entre un 0% y el 2% de Cloruro de sodio (sal).

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

20

Se describe seguidamente un modo de realización preferente aunque no limitativa de la invención propuesta, la cual consiste en una crema untable de base vegetal compuesta de fruta y/o frutos, verduras y/u hortalizas en diferentes formatos, pasta de frutos secos, pasta de semillas, pasta de legumbres, emulsionante natural, cloruro de sodio (sal), y agua.

25

Ejemplo 1

Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar dos de los grupos principales; fruta y legumbres, en este caso frutos rojos y cacahuete.

30

Para este ejemplo se ha mezclado frutos rojos en un formato de mermelada en un 69% con pasta de cacahuete en un 30% así como un 0,25% de sal y 0,75% de emulsionante natural.

35

El resultado es una crema untable de base vegetal de una textura cremosa y perfecta para untar con capacidades antioxidantes y que protege la salud del corazón.

Ejemplo 2

5 Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar dos de los grupos principales; fruta y frutos secos, en este caso calabaza y almendra.

10 Para este ejemplo se ha mezclado mermelada de calabaza en un 69% con pasta de almendras en un 30% así como un 0,25% de sal y 0,75% de emulsionante natural.

El resultado es una crema untable de base vegetal que permite ser untada con alto contenido de vitamina C, fibra y potasio.

Ejemplo 3

15 Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar dos de los grupos principales; fruta y semillas, en este caso dátiles y pipas girasol.

20 Para este ejemplo se ha mezclado pasta de pipas girasol en un 39% con pasta de dátiles en un 40% así como un 0,5% de sal, 0,5% de emulsionante natural y un 20% de agua.

25 El resultado es una crema untable de base vegetal con una textura cremosa y perfecta para untar con alto contenido en hierro, potasio, calcio, magnesio y fibra, así como posee un alto aporte calórico.

Ejemplo 4

30 Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar tres de los grupos principales; fruta, frutos secos y semillas, en este caso naranja, avellanas y semillas de lino.

35 Para este ejemplo se ha mezclado mermelada de naranja en un 65% con pasta de avellanas en un 25%, con pasta de semillas de lino en un 9% así como un 0,4% de sal, y 0,6% de emulsionante natural.

El resultado es una crema untable de base vegetal con una textura cremosa y perfecta para untar con vitamina C y que previene de diabetes.

5 **Ejemplo 5**

Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar dos ingredientes, dentro del mismo grupo principal; fruta, en este caso piña y coco.

10 Para este ejemplo se ha mezclado piña en un formato de mermelada en un 65% con puré de coco en crema en un 25%, coco deshidratado en polvo en un 8%, así como un 0,25% de sal y 1,75% de emulsionante natural.

15 El resultado es una crema untable de base vegetal de una textura cremosa y perfecta para untar con propiedades antioxidantes, y que facilita la regulación y la presión sanguínea.

Ejemplo 6

20 Como ejemplo no limitante de esta composición se presenta un ejemplo de la crema untable de base vegetal, que consiste en mezclar cuatro de los grupos principales; fruta, verdura u hortaliza, frutos secos y semillas, en este caso mango, zanahoria, anacardo y sésamo.

25 Para este ejemplo se ha mezclado mango en un formato de mermelada en un 40%, zanahoria en un formato de mermelada 20%, con pasta de anacardo en un 19%, con pasta de sésamo en un 15%, con un polvo de especias a partes iguales (jengibre, canela, cúrcuma y cilantro) 4% así como un 0,5% de sal y 1,5% de emulsionante natural.

30 El resultado es una crema untable de base vegetal de una textura cremosa y perfecta para untar con vitaminas A, E, K y alta cantidad de betacarotenos.

REIVINDICACIONES

1. Crema untable de base vegetal, caracterizada porque comprende al menos dos ingredientes pertenecientes a cualquiera de los 5 grupos siguientes; fruta y/o frutos hasta un máximo de 90%, de verduras y/u hortalizas, hasta un máximo de 50%, de frutos secos hasta un máximo del 50%, de semillas hasta un máximo del 50% o legumbres hasta un máximo del 50% y de entre el 0,01% y el 5% de emulsionante.
5
2. Crema untable de base vegetal según reivindicación 1, caracterizada porque el componente de fruta y/o fruto es en forma de mermelada cuya composición varía en proporciones diferentes de frutas y/o frutos naturales desde el 50% al 90%, con cualquier tipo de carbohidratos añadidos desde el 5% al 45%, y contener entre 0,5% y 5% de pectina y/o Agar-Agar junto con ácido cítrico entre 0,5% y 5%, con una concentración de azúcares finales máximo de entre 20° y 65° BRIX.
10
3. Crema untable de base vegetal según reivindicación 1, caracterizada porque el componente de fruta y/o fruto es en forma de pasta, crema, líquido o semilíquido.
15
4. Crema untable de base vegetal según reivindicación 1, caracterizada porque el componente de fruta y/o fruto es en forma de polvo o liofilizado.
20
5. Crema untable de base vegetal según reivindicación 1, caracterizada porque el componente de fruta y/o fruto es en forma natural o congelada sin necesidad de un procesamiento previo.
25
6. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de verduras y/o hortalizas es en forma de mermelada cuya composición varía en proporciones diferentes de verduras y/o hortalizas naturales desde el 50% al 90%, con cualquier tipo de carbohidratos añadidos desde el 5% al 45% y contener entre 0,5% y 5% de pectina y/o Agar-Agar junto con ácido cítrico entre 0,5% y 5%, con una concentración de azúcares finales máximo de entre 20° y 65° BRIX.
30
7. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de verduras y/o hortalizas es en forma de pasta, crema, líquido o semilíquido.
35

8. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de verduras y/o hortalizas es en forma de polvo o liofilizado.
- 5
9. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de verduras y/o hortalizas es en forma natural o congelada sin necesidad de un procesamiento previo.
- 10
10. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de frutos secos es una pasta homogénea pura consistente en 100% de fruto seco.
11. Crema untable de base vegetal según reivindicación 10 caracterizada porque no
- 15
- comprende aceite vegetal añadido.
12. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el componente de legumbre es una pasta homogénea pura consistente en 100% de legumbres.
- 20
13. Crema untable de base vegetal según reivindicación 12 caracterizada porque no comprende aceite vegetal añadido.
14. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones
- 25
- anteriores, caracterizada porque el componente de semillas es una pasta homogénea pura consistente en 100% de semillas.
15. Crema untable de base vegetal según reivindicación 14 caracterizada porque no
- 30
- comprende aceite vegetal añadido.
16. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque compone hasta un máximo de un 10% de polvo de especias o plantas aromáticas.
- 35
17. Crema untable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque compone hasta un máximo de un 25% de agua.

18. Crema unttable de base vegetal según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque compone hasta un máximo de un 2% de cloruro de sodio (sal).